பனைச் செல்வம்

(திங்கள் வெளியீடு)

ஆசிரியர்: வே. வ. இராமசாமி

குரோதி௵ வைகாசி௴ மே 1964

வெளியிடுவோர்:

சென்னை மாநிலப் பனைவெல்லக் கூட்டுறவுச் சம்மேளனம்

தியாகராயநகர் :: சென்னை—17

விலை: 25 கா.க.

பொருளடக்கம்

பக்கம்

1. டேக் சந்த் கமிட்டி அறிக்கை—(தலையங்கம்)
—திரு. வே. வ. இராமசாமி ... 3

2. கைக்குத்தலரிசித் தொழிலும், கூட்டுறவும்—திரு. வி. பத்மநாபன் ... 5

3. போஷணைக் குறைவு உணவும், இந்தியாவும்—டாக்டர் எஸ். குருபாதம் ... 8

4. பர்மாவில் பனைத் தொழில்—திரு. பி. சி. ஜோஷி ... 11

5. பத்திரிகைகள் கருத்து ... 20

ஆண்டுச் சந்தா ரூ. 3

மதுவினால் எந்த நோயும் குணமடைந்து விடாது!

மது அருந்துவதால் எந்த நோயும் குணமடைந்து விடாது என்று திரு. டேக் சந்த் கூறினார்.

தமது கமிட்டி அறிக்கையை மத்திய சர்க்கார் ஏற்றுக் கொண்டு நடவடிக்கை எடுக்கும் என்று நம்பிக்கை தெரிவித்தார். அவர் மேலும் கூறியதாவது:

"பனைமரங்கள் இருக்கின்றன. பெர்மிட் வாங்கி குடிப்பவர்கள் இருக்கிறார்கள். சட்ட விரோதமாகக் குடிப்பவர்களும் இருக்கிறார்கள். இதை எல்லாம் அறிந்திருந்தும் மதுவிலக்கு வேண்டும் என்று சிபார்சு செய்திருக்கிறோம்.

"இப்போது இந்தக் கேடுகள் எல்லாம் இருந்தாலும் வருகிற தலைமுறையினர் மதுவிலக்கால் பலனடைவார்கள் என்பதே இந்த சிபார்சை நாங்கள் செய்ததற்குக் காரணம்.

"மதுவிலக்கால் இப்போது ஏழைக் குடும்பங்களில் அமைதி நிலவுவதுடன், அவர்கள் பொருளாதார நிலையும் உயர்ந்திருக்கிறது. எனவே மதுவிலக்குச் சட்டம் வெற்றி தான். எதிர்காலத்தில் இதனால் பல நன்மைகள் ஏற்படவிருக்கின்றன.

"மது அருந்துவதால் எந்த வியாதியும் குணமடையாது என்பதை பல சிறந்த டாக்டர்களிடமிருந்து தெரிந்துகொண்டோம். எனவே இந்தக் காரணத்தைச் சொல்லி பெர்மிட் பெறுவதை என்னால் ஏற்றுக்கொள்ள முடியவில்லை."

—டேக் சந்த்.

கதிரவனின் கொடுமை தணிய பதநீர்

நக்க சமயத்தில் பனைவெல்லக் கூட்டுறவுச் சம்மேளனத்தின் உதவி

மே மாதம் முற்பகுதியில் சென்னை நகரமே கதிரவனின் கடும் வெப்பத் துக்குள்ளாயிற்று. நாலைந்து நாட்கள்வரை மக்கள் தீயில் அகப்பட்டு அவதிப் படுவதுபோலத் தவித்தார்கள். அவர்களைக் குளுமையாகச் செய்வதற்கு சென்னை மாநிலப் பனைவெல்லக் கூட்டுறவுச் சம்மேளனத்தார் ஆற்றிவரும் பணியைப்பற்றிச் 'சுதேசமித்திரன்' நாளிதழ் குறிப்பிட்டிருப்பதாவது:

"காரியாலயங்களில் களிமண் நீர்க் கூஜாக்கள் காலியாயின; 'ஐஸ்' போட்டு, சர்ப்பத்து கலந்து குடித்தனர் பலர்; எலுமிச்சம் பழத்தைப் பிழிந்து பருகினர் அநேகர்; கைக்குட்டையை நனைத்துத் தலையில் போட்டுக்கொண்டவர்கள் ஏராளம். தண்மை நாடி எதெது எங்கே கிடைத்தாலும் அங்கே போகத் துடித்தவர்கள் எவ்வளவோ?

"சமய சஞ்சீவியாகப் பனைவெல்ல உற்பத்தியாளர் கூட்டுறவுச் சம்மேளனத்தார், பட்டினத்தின் பல பகுதிகளில் பனைமரத்திலிருந்து இறக்கிய 'நீரா' என்ற பானத்தைக் குளிர்ச்சியாக்கி, புட்டி-புட்டியாக விற்பனைக்குக் கொண்டுவந்திருக்கிறார்கள்".

அட்டைப் படத்தைப் பாருங்கள். தண்மை தேடி, தாகசாந்தி செய்து கொள்ளுபவர்கள் 'நீரா' பானத்தைப் புட்டி-புட்டியாக உறிஞ்சுவதை!

அட்டைப் படம் உதவியது: "சுதேசமித்திரன்"

பனைச் செல்வம்

(மாநிலப் பனைவெல்லக் கூட்டுறவுச் சம்மேளன வெளியீடு)

பனை 4 | குரோதி௵ வைகாசிமீ | பாளை 8

டேக் சந்த் கமிட்டி அறிக்கை

(வே. வ. இராமசாமி)

நமது நாட்டில் பல பகுதிகளிலும் மதுவிலக்குத் திட்டம் செயல்படும் முறையை ஆராய்ந்து அறிய இந்திய அரசாங்கத்தால் நியமிக்கப்பட்ட டேக் சந்த் கமிட்டி எமது கொள்கையையே வலியுறுத்தி அறிக்கை ஒன்றை வெளியிட்டிருக்கிறது. இவ்வறிக்கை வரவேற்கத்தக்கது ஆகும்.

நமது மாநிலத்தில் மதுவிலக்குத் திட்டம் நன்கு நிறைவேற்றப்பட்டு வருவதைப் பாராட்டியுள்ளது. நமது மாநிலத்துடன் இணைந்த பிரஞ்சுப் பகுதியிலிருந்து கள்ளத்தனமாக மதுபானங்கள் கொண்டு வராமல் தடை செய்வதற்கான கடும் நடவடிக்கைகளை எடுக்குமாறும் அக்கமிட்டி யோசனை கூறியுள்ளது. இன்னும் கள்ளச் சாராயங் காய்ச்சுவதை ஒழிக்கவும் சில யோசனைகளும் கூறப்பட்டுள்ளன.

சென்னை முதல் அமைச்சர் திரு. பக்தவத்சலம் அவர்களும் மது விலக்குக் கொள்கையை எவ்விதத்திலும் கைவிடப் போவதில்லையென்று உறுதி கூறியிருக்கிறார். அதேபோல, எவ்விதத்திலும் கள்ளச் சாராயம் காய்ச்சுவதைத் தடுக்க எல்லாவிதமான கடும் நடவடிக்கைகளும் எடுத்துக் கொள்ளுவார்கள் என நம்பலாம்.

நமது மாநிலத்தில் ஒரு சிலரைத் தவிர எந்தக் கட்சியும் மதுவிலக்குக் கொள்கையை எதிர்க்கவில்லை. தவிர ஏழை மக்களின் ஆதரவும் பலமாக இருக்கிறது என்பது கண்கூடு. பிரசாரம் ஏதுமில்லாமல் நம் மாநிலத்தில் மது விலக்குத் திட்டம் வெற்றிகரமாக நடைபெறுவது பெருமைப்பட வேண்டிய விஷயமாகும்.

டேக் சந்த் கமிட்டி அறிக்கை சில மாநிலங்களுக்கு ஏமாற்றத்தை அளித்திருக்கும் என்பதில் ஐயமில்லை. இக்கமிட்டியின் அறிக்கை தங்களுக்குச் சாதகமாக இருக்கக்கூடும் என்று மகாராஷ்டிரா முதல் அமைச்சர் சில சலுகைகள் அளித்துள்ளார். இதை இக்கமிட்டி வன்மையாகக் கண்டித்திருப்பது பாராட்டத்தக்கது.

எப்படியும் 1975-வது ஆண்டிற்குள் இந்திய நாடெங்கும் மது விலக்குத் திட்டம் முற்றிலும் அமுல் நடத்தப்பட வேண்டுமென்றும் கூறியுள்ளது. நாடு முழுதும் ஒரே சீரான முறையில் இத்திட்டத்தை அமுல் நடத்த வழிவகைகள் செய்ய வேண்டுமென்று கூறுகிறது.

விலையை உயர்த்தவில்லை

கோடை காலத்தில் மக்களுக்கு ஓர் அறிய வாய்ப்பு கிடைத்திக்கிறது மலிவான விலையில் ஊட்டச்சத்துள்ள பதநீர் மக்களின் சௌகரியத்தை உத்தேசித்து தெருத் தெருவாக விற்கப்படுகிறது.

விலை உயர்வு காரணமாக காபியின் விலையை ஹோட்டல்கள் உயர்த்திவருகின்றன. ஆனால், பதநீர் விலையை உயர்த்தப்போவதில்லையென்று மக்களுக்குத் தெரிவித்துக்கொள்ளுகிறோம்.

சென்னை மாநில பனைவெல்லக் கூட்டுறவு சம்மேளனம்.

கைக்குத்தலரிசித் தொழிலும், கூட்டுறவும்

திரு. வி. பத்மநாபன்

அரிசியை மனித சமுதாயம் உணவாக்கிக் கொண்ட நாள் முதல் கைக்குத்தல் தொழில் நம்மிடையே இருந்து வருகிறது. இயந்திர சகாப்தத்திற்கு முன், பொதுவாக மக்கள் தங்களுடைய அரிசி தேவையை நெல் குத்தி நிறைவு செய்துகொண்டார்கள். இயந்திர உபயோகம் பல துறைகளில் பரவியதால் கைக்குத்தல் அரிசித் தொழிலுக்கு ஒரு போட்டி ஏற்பட்டிருக்கிறது. நம்முடைய புராதன தொழில்களில் கைக்குத்தல் அரிசித் தொழில் ஒரு முக்கியமான தொழில். ஒவ்வொரு வீட்டிலும் அவரவர்களுக்கு தேவையான நெல்லைக் குத்தி அரிசியாக வைத்துக் கொண்டார்கள். நிலமில்லாத மக்கள் நெல்லை மொத்தமாக வாங்கி, கைக்குத்தல் அரிசியாக மாற்றி உணவிற்காகச் சேமித்து வைத்திருந்தார்கள். இன்னும் நாம் கிராமங்களில் சென்று பார்ப்போமானால் எத்தனையோ குடும்பங்களில் கைக்குத்தல் அரிசி தான் உபயோகிக்கிறார்கள். தற்கால இயந்திரச் "சுழலில்" இருந்து வரும் நாம் ஏன் இந்த தொழிலுக்கு ஆதரவு கொடுக்கவேண்டும்? இந்த தொழிலினால் நாட்டின் பொருளாதாரத்திற்கு என்ன பலன்? மக்கள் இதனால் என்ன பயனை அடைகிறார்கள்? என்று சிந்தித்துப் பார்க்கவேண்டும்.

1. நம் நாட்டுத் தந்தை காந்தி அடிகள் கிராமத் தொழில்கள் வளர்ச்சியடைய வேண்டுமென்று தம்முடைய வாழ்நாளில் அடிக்கடி சொல்லி வந்திருக்கிறார். கைக்குத்தல் அரிசித் தொழிலைப் பற்றி ஓர் இடத்தில் அவர்கள் சொன்னதாவது: தேசத் தொண்டர்களாகிய நீங்கள், குடிசைத் தொழில்களை ஆதரிக்கும் வேலையில முழு கவனத்தையும் செலுத்தவேண்டும் என்று மட்டுமே நான் கூறுவேன்...இயந்திரத் தொழில் நடந்து கொண்டிருக்கையிலே கைத்தொழில்களும் தங்களுக்குரிய இடத்தைப் பெற்று, நாட்டின் செல்வத்தைப் பெருக்க துணையாய் இருக்க வேண்டும் என்றே நான் கூறுகிறேன். அரிசி தீட்டும் ஆலைகளுக்கு ஆதரவளிப்பது நெல் குத்துபவர்கள் நிலையை சீரழிக்கும். இயந்திரத்தில், தீட்டும்பொழுது இழக்கப்படும் ஊட்டப் பொருள்கள் அனைத்தும் கைக்குத்தல் அரிசியிலிருந்து கிடைக்கும். அத்தகைய கைக்குத்தல் அரிசியின் உபயோகத்தைக் குறைக்கத்தான் நாம் உதவியவர்கள் ஆவோம். ஆகவே... நெல் குத்துவோர் ஆகியோரின் தொழிலுக்கு ஆதரவளிக்க நாம் வழி தேடவேண்டும். அப்பொருள்களின் குணங்களை அறிந்து விளம்பரப் படுத்தவேண்டும். அத்தொழிலாளரின் நிலைமையை அறியவேண்டும்."

2. மகாகவி ரவீந்திரநாத் தாகூர் கூட கைக்குத்தல் அரிசியின் குணங்களைச் சொல்லி இருக்கிறார். "அரிசியே நம் உணவாகும் பல தலைமுறைகளாக கைக்குத்தல் அரிசி மூலமாகவே நமது தேக நலம், பலம், தெம்பு, புத்தி கூர்மை ஆகியவைகளை பாதுகாத்து வந்துள்ளோம். மக்கள் சமுதாயத்தின் உணவுப் பொருளான அரிசியிலிருந்து சிறந்த சத்துக்களை திருடுவதற்கென்றே நாடு முழுவதிலும் அரிசி மில்கள் அதிகரித்து வருகின்றன. இதன் காரணமாக மலேரியா, மற்றும் மரணம் விளைவிக்கும், பயங்கர நோய்கள் பரவுகின்றன. இதன் மூலம் தேசத்தை எதிர்நோக்கி இருக்கும் பேரபாயத்தை உணரும் நாள் எந்நாளோ?"

3. கைக்குத்தல் அரிசித் தொழில் கடந்த பல நூற்றுண்டுகளாக நம்முடைய நாட்டில் இருந்தும் அரிசி மில்கள் நூற்றுக்கணக்காக தோன்றியதின் பயனுக சீரழிகிற நிலைக்கு வந்து விட்டது. தொழிலை வளர்க்கத் தகுந்த சாதனம் இல்லாத காரணத்தாலும், அதில் ஈடுபட்ட மக்கள் பொருளாதார வசதியின்மை யின் காரணமாகவும், கைக்குத்தல் அரிசியின் போஷாக்கு குணங்களைப்பற்றி சரியான விதத்தில் மக்களுக்கு பிரசாரம் செய்யாத காரணத்தினுலும் இந்தத் தொழில் வளர்ச்சியடையவில்லை என்று சொல்லலாம். தவிரவும், சுமார் ஏழு அல்லது எட்டு ஆண்டுகளுக்கு முன் வரை அரசாங்கம் தாராளமாக நிதி வசதிகள் செய்து கொடுக்க இயலவில்லை. அதனுல் இத்தொழில் வாட்டமடைந்து வளர்ச்சி குன்றி இருந்தது.

4. சென்னை கதர் கிராமத் தொழில் குழு தன் பராமரிப்பில் 1960-ம் ஆண்டில் இந்தத் தொழிலை ஏற்றுக்கொண்ட பிறகு, இந்தத் தொழிலின் இழிநிலைமை தீர ஆராயப்பட்டு, தொழிலின் பல அம்சங்களை அபிவிருத்தி செய்ய ஒரு வாய்ப்பு ஏற்பட்டது. இந்தத் தொழிலில் ஒரு விழிப்பு ஏற்பட்டதென்றே சொல்லலாம்.

5. நம் நாட்டின் தலைவர்கள் குடிசைத் தொழில்கள் சீராக நடத்தி தொழிலாளர்களுக்கு நல்ல முறையில் ஊதியம் கொடுக்க வேண்டுமானுல், கூட்டுறவு முறையில்தான் அவைகள் வளர்க்கப்பட வேண்டும் என்று அறிவுறுத்துகிருர்கள். இந்தத் தொழில்கூட கூட்டுறவு இயக்கத்தின் மூலம்தான் வெகுவாக வளர்ந்து வருகிறது. ஏனெனில் கூட்டுறவு முறையினுல் தொழிலாளருக்கு லாபத்தில் பங்குண்டு. அதில் பங்குதாரர்களும் அதிகம் பேர்களாக இருக்கிருர்கள். நிர்வாகமும், ஜனநாயக ரீதியில் இருக்கிறது. செல்வம் சிலரிடம் குவிந்து விடுவதைத் தடுப்பதற்கு இம்முறை சிறந்த சாதனமாக இருக்கிறது. தொழில்கள் சிலரிடம் முடங்கி விடுவதைத் தடுப்பதற்கு இது மிகவும் உதவுகிறது. மேலும், தனிப்பட்ட ஒரு மனிதன் தன்னிடமிருக்கும் பொருளினுல் செய்ய முடியாத ஓர் அலுவலை அவரைப்போல இருக்கும் இன்னும் சில மக்களைச் சேர்த்து ஓர் கூட்டுறவு ஸ்தாபனாக ஏற்படுத்தி அதன் மூலம் தனக்குப் போதிய வேலை வாய்ப்பைத் தேடி, தன்னுடைய பொருளாதார தேவையைப் பூர்த்தி செய்து சமுதாயத்தில் வளர்ச்சியடைய முடியும். இந்தப் பல்வேறு காரணங்களால்தான் கைக்குத்தல் தொழிலும் கூட்டுறவு முறையில் வளர்ந்து வருகிறது. அதுவும் நம் தமிழகத்தில் கைக்குத்தல் அரிசித் தொழிலை பேணி வளர்க்க 122 கூட்டுறவு சங்கங்கள் செயலாற்றி வருகின்றன. அவைகளில் 5314 உறுப்பினர்கள் இருக்கின்றனர். அவர்கள் ரூ. 80,979 பங்குத் தொகை செலுத்தி இருக்கிருர்கள். ஆண்டு ஒன்றுக்கு சுமார் ரூ. 24 லட்சம் பெறுமான அரிசி உற்பத்தி செய்யப்பட்டு சுமார் ரூ. 25 லட்சத்திற்கு விற்கப்படுகிறது. இச்சங்கங்களை பராமரிக்க கூட்டுறவு இன்ஸ்பெக்டர்கள் நியமிக்கப்பட்டிருக்கிருர்கள். அவர்கள் சம்பளத்தில் ஒரு பாகமோ, முழுமையுமோ மான்யமாக வழங்கப்பறகிறது. பொதுவாக, கைக்குத்தல் கூட்டுறவு சங்கங்கள் நன்ருக செயலாற்றி வருகின்றன.

6. இத்தொழிலில் தாழ்த்தப்பட்ட வகுப்பைச் சேர்ந்தவர் நூற்றுக் கணக்காக ஈடுபட்டிருக்கின்றனர், அவர்களுக்கென்றே தனிப்பட்ட கூட்டுறவு சங்கங்கள் இயங்கி வருகின்றன. அவர்கள் இன்னும் அநேக சங்கங்களில் அங்கத்தினர்களாக சேர்ந்து, கூட்டுறவு இயக்கத்தின் பலனை அடைகிருர்கள். அவர்களுக்காக ஹரிஜன இலாகா பலவித மான்யங்கள் அளிக்கின்றது.

7. திருவாப்புடையார் கோவில் கைக்குத்தல் அரிசி கூட்டுறவு சங்கம், சுசீந்தரம் கைக்குத்தல் அரிசிக் கூட்டுறவுச் சங்கம், மதுராந்தகம் கைக்குத்தலரிசிக் கூட்டுறவுச்

சங்கம், முத்துமாரியம்மன் கைக்குத்தல் அரிசிக் கூட்டுறவுச் சங்கம், திருச்செந்தூர் கைக்குத்தல் அரிசிக் கூட்டுறவுச் சங்கம், திருமழிசை கைக்குத்தல் அரிசிக் கூட்டுறவுச் சங்கம் போன்ற சங்கங்கள் சிறந்த வகையில் பொது மக்களுக்கும் அதனுடைய உறுப்பினர்களுக்கும் பணியாற்றி வருகின்றன. சாதாரணமாக நெல் விலையில் "திடீர்" ஏற்றத் தாழ்வு இல்லாததால் கைக்குத்தல் அரிசிச் சங்கங்கள் லாபத்தில் வேலை செய்ய வாய்ப்பு இருக்கிறது.

8. மேற்கண்ட சங்கங்களின் மூலம் கதர் கிராமத் தொழில் கமிஷன் வகுத்திருக்கிற நிதி வசதித் திட்டத்தின் கீழ் பல துறைகளில் கைத்தொழில் வளர மான்யங்களும், கடன்களும் கொடுக்கப்பட்டு வருகின்றன. பங்குத் தொகை கட்டுவதற்காக பங்குத் தொகை கடனும், உபகரணங்கள் வாங்க கடனும் மான்யமும் களங்கள் கட்ட மான்யமும், கடனும், கிடங்குகள் கட்ட மான்யமும், கடனும், இன்னும் அனேக துறையில் வசதிகளும் கொடுக்கப்படுகின்றன. கடந்த மூன்று ஆண்டுகளில் இந்தத் தொழில் வளர்ச்சிக்காகக் கொடுக்கப்பட்ட மான்யங்களும், கடன்களும் கீழே காண்பிக்கப்படுகின்றன.

உதவி

		மான்யம் லட்சம்	கடன் லட்சம்
1961—62	...	0·40	4 25
1962—63	...	0 87	1·46
1963—64	...	1·17	3·21

மூன்றுவது ஐந்தாண்டு திட்டத்தின் இறுதி ஆண்டுகளிலும வரப்போகிற நான்காவது ஐந்தாண்டுத் திட்டத்திலும் கைக்குத்தல் அரிசிக் கூட்டுறவு நிறுவனங்கள் சிறந்த பணியாற்றத் திட்டம் வகுக்கப்பட்டுள்ளது.

விவரம்		3-வது ஐந்தாண்டுத் திட்ட முடிவில் அல்லது திட்ட காலத்தில்	4-வது ஐந்தாண்டுத் திட்ட முடிவில் அல்லது திட்ட காலத்தில்
1. கூட்டுறவு சங்கங்கள்	...	150	250
2. கிடங்கு	...	100	100
3. தொழிற்கூடம்	...	98	100
4. களம்	...	105	100
5. விற்பனை நிலையம்			
பெரியது	...	5	10
சிறியது	...	6	6
6. விற்பனை		ரு. 96,00,000	ரு. 2,62,50,000

நம் நாடு முன்னேற வேண்டுமானல், நாட்டு மக்கள் நல்ல முறையில் வேலை வாய்ப்பை அடைந்து ஆரோக்கியத்துடன் வாழவேண்டும். ஆரோக்கியத்திற்கு இன்றியமையாதது சிறந்த சத்துள்ள உணவு. உணவுத்திட்டத்தில் அரிசி ஒரு முக்கிய அங்கம் வகிக்கிறது. மக்கள் கைக்குத்தல் அரிசியை ஆதரித்துத் தங்களுடைய வாழ்வை வளப்படுத்திக்கொண்டு இந்தத் தொழிலில் ஈடுபட்டிருக்கும் ஆயிரக் கணக்கான தொழிலாளர்களுக்கு ஆதரவு கொடுக்கவேண்டும்.

நாட்டின் எதிர்கால வளர்ச்சிக்காக கைக்குத்தல் தொழிலும் தனக்கென ஒதுக்கப்பட்ட பணியை சிறந்த முறையில் மேற்கொள்ளும் என்று நாம் திடமாக நம்பலாம்.

சொத்தைப் பல்லை புதுப்பிக்க...

வெளிப்பகுதி முழுவதும் அரிக்கப்பட்டு, வேர் மட்டுமே இருக்கக்கூடிய சொத்தையான பல்லைப் புதுப்பிக்க மாஸ்கோ பல் வைத்தியரான அலெக்ஸாண்டர் அபஞ்சியேவ் புதிய முறையொன்றைக் கண்டுபிடித்துள்ளார்.

பல்லின் வேர் முழுவதையும் அகற்றி அதை சுத்தப்படுத்தி, அதன் மேல் பகுதியை மட்டும் பிளாஸ்டிக் பொருளால் ஒட்டவைத்து மறுபடியும் அந்த இடத்திலேயே பொறுத்திவிடக்கூடும். இந்த சிகிச்சைக்கு மொத்தம் ஒரு மணி நேரமே ஆகிறது. சிகிச்சை முடிவடைந்து இரண்டு மணி நேரம் கழித்து நோயாளி நன்ருக மென்று சாப்பிட முடியும்.

கொடுப்பது அழுக்கறுப்பான் சுற்றம் உடுப்பதூஉம் — உண்பதூஉம் இன்றிக் கெடும்

போஷணைக் குறைவு உணவும் இந்தியாவும்

டாக்டர் எஸ். குருபாதம்

காந்தியடிகளின் சிஷ்யரும், முன்னாள் தமிழ் நாட்டு அமைச்சருமான டாக்டர் எஸ். குருபாதம் அவர்களைத் தமிழ் நாட்டு மக்களுக்கு அறிமுகப்படுத்தத் தேவையில்லை. குடிசைத் தொழில்களின் முன்னேற்றத்துக்காகப் பாடுபட்டு வருகிறார். அவர் எழுதும் அனுபவபூர்வமான கட்டுரையைக் கீழே தருகிறோம்—ஆசிரியர்.

இவ்வாண்டு நடைபெற்ற 'உலக சுகாதார ஸ்தாபன தின விழாவின் போது, குருடாவதைத் தடுக்கும் வழிகள்' என்ற பொருளைப்பற்றி நான் பேசினேன். வைசூரி, ட்ரகோமா (Trachoma) என்ற வியாதி, வெட்டைச் சூட்டு நோயால் விளையும் கண் நோய், ஜீவ சத்து (வைடமின்) குறைபாடுகள் ஆகியவை குருடாவதற்கான ஒரு சில காரணங்கள் என்று நான் குறிப்பிட்டேன். நாற்பத்தைந்து ஆண்டுகளாக கண் வைத்தியத்தில் எனக்கு அனுபவம் உள்ளது; என் அனுபவத்தில் நான் கண்டறிந்தவற்றை எடுத்துக் கூற விரும்புகிறேன்.

கடந்த இருபது ஆண்டுகளுக்கு முன் வரை தென்னிந்தியாவில் குருடாவதற்கான மேற்கூறப்பட்ட காரணங்கள் உண்மையே எனலாம்; இந்தியாவின் மற்றயப் பகுதிகளில் உள்ள கண் வைத்தியர்கள் சொல்லக் கேட்டதிலிருந்து நாடு முழுமைக்குமே, அதிலும் குறிப்பாக, அரிசியை உணவாகக் கொள்ளும் பகுதிகளில் மேற்கூறப்பட்ட காரணங்கள் உண்மையாகவே புலப்பட்டன.

நாற்பதாண்டுகளுக்கு முன்பு இராமநாதபுரம் மாவட்டத்தைச் சேர்ந்த 'ஸ்வீடிஷ் மிஷன் கண் வைத்தியசாலை'யில் நான் வேலை பார்த்து வந்தேன்; கீழ்நாடுகளிலேயே சாலச் சிறந்த வைத்தியசாலையாக அக்காலத்தில் அது விளங்கி வந்தது. நாள்தோறும் சுமார் 300 [illegible]ர் கண் வைத்தியசாதிற்காக வந்து போவார்[illegible] அவர்களில் சுமார் 50 பேர் 'ட்ரகோமா' [illegible] கண் வியாதியினால் பாதிக்கப்பட்டவர்[illegible]ளாவர். இவர்களுள் சிலர் இரண்டாண்டு காலம் வரை அன்றாடம் வைத்தியத்திற்கு வந்து போவர்: ஆறு மாத கால சிகிச்சைக்குக் குறைந்து எவரும் குணமடைந்ததே கிடையாது; குருடை உண்டாக்கும் பலதரப்பட்ட கோளாறுகள் சர்வ சாதாரணமாகக் காணப்பட்டன.

வெட்டைச் சூட்டால் ஏற்படும் கண் வியாதியைப் பொருத்தவரை, நோய் பீடித்தவுடனேயே வைத்தியத்திற்கு வந்தவர்களிலும் பாதிக்கு மேலானோர், எங்களுடைய சிறந்த பராமரிப்பையும் மீறி கண்ணொளி இழந்தார்கள். ஆனால் நோய்க் கிருமிகள் தடுப்பு முறைகள் நடைமுறைக்கு வந்ததிலிருந்து பழைய நிலைமை முற்றிலும் மாறிவிட்டது. 'ட்ரகோமா' வினால் பாதிக்கப்பட்டவர்களைக் காண்பது தற்போது தூர்லபமாகி விட்டது; வெட்டைச் சூட்டால் கண்கள் பாதிக்கப்படும் நிலைமை அறவே இல்லாமற் போயிற்று; இவ்விரு நோய்களின் பீதி தற்போது கிடையாது.

போஷாக்குச் சம்பந்தப்பட்ட கோளாறுகளின் அதிகரிப்பு

போஷாக்குக் கோளாறுகளின் நிலைமை வேறு விதமானது. 1920-ம் ஆண்டில், வெகு துர்லபமாக ஆண்டொன்றுக்கு 2 அல்லது 3 பேர்கள்தான் 'கெரடோமலீஷியா' (Keratomalaecia) என்ற கண் வியாதியினால் பீடிக்கப்பட்டவர்கள் சிகிச்சைக்கு வந்தார்கள். ஆனால் இன்றோ, என் தனிப்பட்ட வைத்திய இல்லத்தில் அன்றாடம் வரக்கூடிய சுமார் 50 வியாதியஸ்தர்களில் அநேகமாக ஒருவர் 'கெரடோமலீஷியா' என்ற வியாதியினால் பாதிக்கப்பட்டவராக இருக்கிறார்.

1920-ம் ஆண்டில் 'கெரடோமலீஷியா' வியாதியை 'இன்ஜெக்ஷன்' செய்து கொள்ளல், மீன் எண்ணெய் (காட்லிவர் ஆயில்) உண்ணல் ஆகியவற்ருல் ஒருவாறு குணப்படுத்த முடிந்தது. ஜீவ சத்து (வைடமின்) குறைபாடுகள்தான் இவ்வியாதிக்குக் காரணம் என்பதை நாங்கள் பிற்பட்டு அறியலானோம். கெரடோமலீஷியா வியாதியினல் பீடிக்கப்பட்டவர்களின் கறுப்பு விழி அதி துரிதமாக இருபத்து நான்கு மணி நேரத்திற்குள் மெழுகைப்போல் உருகிவிடும். மூன்று நாட்களுக்கு ஒரு முறை 50,000 யூனிட்டுகளைக் கொண்ட 'வைடமின்-A' இன்ஜெக்ஷன் மூலம் நோயின் தீவிரத்தைத் தடுக்கவோ பார்வையை மீண்டும் பெறச் செய்யவோ முடிந்தது. ஆனல் தற்போதோ, பிரம்மாண்ட அளவில் 2,00,000 யூனிட்டுகளைக் கொண்ட இன்ஜெக்ஷனை தினந்தோறும் செய்தாலும்கூட நோயின் தீவிரம் குறைவதில்லை; பலர் இவ்வியாதியினல் உயிரையும் இழக்கின்ருர்கள்.

என்னுடைய அனுபவத்தில். மருந்து வகைகளால் குணப்படுத்தப்பட்ட இளம்பிள்ளை வயிற்றுக் கடுப்பு, சீதபேதி, நுரையீரல் வியாதிகள் ஆகியவற்றை இன்று 'வைடமின் இன்ஜெக்ஷன்'களால் கட்டுப்படுத்துகிருர்கள்; இது ஒரு பயங்கரமான நிலை; இந்நிலைமையைத் தடுக்கத் தீவிரமாக இயக்கம் தேவைப்படுகிறது.

உணவுத் தானியங்கள் சீரான முறையில் மக்களுக்குக் கிடைக்கப்பெறச் செய்வதால் இந்நாளில் பட்டினிச் சாவு அதிகமாக இல்லை. ஆனல், உணவில் சத்துக்குறைபாட்டால் உண்டாகின்ற நோய்களோ துரிதமாகப் பெருகி வருகின்றன. முப்பது ஆண்டுகளுக்கு முன் பள்ளிக்கூடங்களுக்குச் சென்ருல் நூற்றுக்குச் சுமார் பத்து சிறுவர்களே உணவுச் சத்துக் குறைபாட்டால் பாதிக்கப்பட்டவர்களாகக் காணப்படுவார்கள். ஆனல், இன்ருே சுமார் அறுபது சத விகிதத்தினர் போஷாக்குச் சத்துக் குறைபாட்டால் பாதிக்கப்பட்ட அறிகுறிகளோடு காணப்படுகிருர்கள். இவர்களின் வெள்ளை விழிகளில் பழுப்பு நிறம் படர்ந்து காணப்படும்; வாய், கண்கள் ஆகிய வற்றின் ஓரங்களில் வெள்ளை நுரை பூத்து விளங்கும்.

இரண்டு காரணங்கள்

இந்த அவலநிலைக்குப்பின் கண்ட இரு காரணங்களைக் கூறலாம்: (1) மக்களின் நடைமுறை போக்கில் மாறுதல், (2) விவசாய முறையில் மாறுதல். குறிப்பாக எல்லாருடைய கவனத்தையும் இவ்விரு காரணங்களின் மீதும் திருப்ப விரும்புகிறேன்.

முப்பது ஆண்டுகளுக்கு முன் கிராமாந்திர நோய் நிவாரண இயக்கக் குழுவில் நானும் ஒருவனுக இருந்து பணியாற்றி வந்தேன்; அப்போது அன்ருடம் பிற்பகற் பொழுதில் சுமார் 400 வியாதிஸ்தர்களுக்குச் சிகிச்சை செய்வது வழக்கம். அவர்கள் பொதுவாக, அழுக்கோடு சம்பந்தப்பட்ட சரும வியாதிகளான சொறி சிரங்கு, மலேரியா கொக்கிப் புழு நோய்கள் ஆகியவற்ருல் வருந்துபவர்களாக இருப்பார்கள். இந்நாளில் இவ்வியாதிகள் அதிகமாக நிலவாமல் கட்டுப்படுத்தப்பட்டுள்ளன. கிராமவாசிகள் வாழ்ந்துவந்த சுற்றுப்புறத்திற்கேற்ப சகஜமாக உண்டாகக்கூடிய நோய்கள் அங்கு நிலவாமையைக் கண்டு நான் ஆச்சரியப்படுவதுண்டு. சிறுவர்கள் திடகாத்திரர்களாகக் காணப்படுவார்கள். புரதம் (Protein), கொழுப்பு, இரும்பு, சுண்ணும்பு, 'வைடமின் B' சத்துக்களை நிறைய கொண்டுள்ள கேழ்வரகு, கம்பு, சோளம் ஆகிய தானிய கலப்புணவை உட்கொண்டு வந்தார்கள். அந்நாளில் அரிசியை உபயோகிப்பது ஆடம்பரமென்றும், அதிக விலையானதென்றும் கருதினுர்கள். ஏதோ ஒரு சில சந்தர்ப்பங்களில் அவர்கள் உபயோகித்த அரிசியும் கைக்குத்தல் அரிசியாகவே இருந்தது. மேற்குறிப்பிட்ட தானியங்களின் போஷாக்குச் சத்தைச் சமன் செய்ய விலையுயர்ந்த உபபொருட்கள் தேவைப்படுவதில்லை. ஆனல் யுத்த காலத்தின்போது,

உணவுப் பொருட்களின் பங்கீட்டு முறை அமுலுக்கு வந்தது. மக்கள் அரிசியை அதிகமாக உபயோகிக்கத் தொடங்கினார்கள். அதன் விளைவாக, அவர்கள் தற்போது பல வகைத் தானிய உணவை விரும்புவதில்லை. நியாய விலைக் கடைகளில் விற்கப்படும் அரிசியோ ஆலைகளில் அரைக்கப்பட்ட அரிசியாகும். ஆலை அரிசி தக்க முறையில் கையாளப்படுவதில்லை: தக்க வகையில் சேமித்து வைக்கப்படுவதும் இல்லை: ஆகையினால், உடலுக்கு நல்லது அல்லாத ஆலை அரிசி மேலும் அதிகமாகப் பாழ்பட்டு விடுகிறது.

உணவில் போஷாக்குச் சத்து குறைபாடு பயங்கரமான அளவில் பெருகி வருகிறது: சில சமயங்களில் இந்நிலையை எண்ணும்போது எனக்குத் திகைப்பு ஏற்படுவதும் உண்டு. மக்கள் ஹோட்டல்களை நாடும் வழக்கம் அதி வேகமாக வளர்ந்து வருகிறது. வியாபார நோக்கத்தோடு தயாரிக்கப்படும் ஹோட்டல் உணவு வீட்டுத் தயாரிப்பைப்போல் ஆரோக்கியமாக இருக்க முடியாது.

விவசாய முறையில் தரக்குறைவு

விவசாயம் இலாபகரமான தொழிலல்ல. மக்கள் எளிதாகப் பணம் ஈட்ட அவாவுகிறார்கள். அதன் விளைவாக விவசாயிகள் படித்தவர்களின் போக்கைப் பின்பற்றுகிறார்கள். படித்தவர்களுக்குள்ள தொழில் வாய்ப்புகளை மட்டுப்படுத்துகிறார்கள். இளைஞர்கள் விவசாயத் தொழிலில் நாட்டம் செலுத்துவதில்லை; முந்திய தலைமுறையினர்தான் நிலத்தை நம்பி வாழ்கிறார்கள். அரசாங்கம் எத்துணை முயன்றாலும், போதிய கண்காணிப்பு இல்லாத காரணத்தால் விவசாயத்தில் உற்பத்தியும், உற்பத்தித் தரமும் குறைகிறது.

அந்நாளில் நெல் அறுவடை செய்யப்பட்டால் சரியாக முற்றாத தானியங்கள் முற்றும் வரை, நெற்கதிர் கட்டுகளை அப்படியே அடுக்கி வைப்பார்கள்; நெல்லை நன்றாக உலர்த்திச் சேமித்து வைப்பார்கள். ஆனால், இந்நாளில் தோற்றத்திற்குக் கனமாகவும் பருத்தும் இருக்கின்ற காரணத்தால் கதிர் முற்றாத முன்பே அறுவடை செய்கிறார்கள்; அன்றைய மாலைக்குள்ளாகவே போரடித்து, நெல்லை விற்றும் விடுகிறார்கள். நெல்லை வாங்கிய வியாபாரி, பச்சை நெல்லை உடனே வேக வைத்து, அரைத்தும் விடுகிறான். இவ்வாறு, அறுவடையான மூன்று, நான்கு நாட்களில் அந்த நெல் அரிசியாகக் கடைகளில் விற்கப்படுகிறது. இவ்வாறு செய்வதால் அரிசியில் போஷாக்குச் சத்து குறைபடுகிறது; மேலும், இரசாயன உரச் சத்துக்கள் உபயோகிக்கப்பட்ட நிலத்திலிருந்து பெறுகின்ற அரிசியின் தரம் குறைந்து விடுகிறது. நிலத்திலிருந்து நாம் எடுத்துக் கொள்வதை ஈடு செய்வதற்குப் பதிலாக, இரசாயன உரங்களால் நிலத்தைப் பலவந்தப் படுத்தி உற்பத்தியைப் பெருக்குகிறோம். எனவே, அதே விகிதாசாரத்தில், இயற்கையாக உற்பத்திப் பொருளின் போஷாக்குத் தரமும் பாதிக்கப்படுகிறது.

அதிக உற்பத்தி, நல்ல விலை, முன்னேறிய ஆரோக்கியம் என்றெல்லாம் இந்நாளில் ஆணித்தரமாகப் பேசப்படுகிறது. ஆனால், ஒவ்வொரு மந்திரி அலுவலகமும் இந்த லட்சியத்தை அடைய தத்தமக்கான சுயேச்சை வழியில் செயல்படுகின்றது. இதனால் திட்டமிட்ட கொள்கைகளுக்கு முரண்பாடேற்படுகிறது. ஒருங்கிணைப்புச் சம்பந்தமாகத் தீவிரமான முயற்சியேதும் செய்யப்படவில்லை. அடிப்படையில் முக்கியமானது தரம். அரசாங்க, தனியார் திட்டங்களில் பிரதான இடம் பெற வேண்டியது சத்துள்ள உணவுப் பொருள் உற்பத்தி. சத்துள்ள உணவின் அவசியத்தைப் பற்றி மக்களுக்கு எடுத்துக் கூறுபவர்கள், தாம் சொல்வதுபோல் செய்து காட்டுவதில்லை. அரிசியை நன்றாகத் தேய, தவிடு போக அரைப்பது கூடாதென்று சட்டம் கண்டிக்கிறது. ஆனால் அச்சட்டமோ துர்லபமாகக் கையாளப்படுகிறது.

போஷாக்குச் சத்தில்லா உணவு, பெருவாரியான மக்களின் சக்தியையும், செயலாற்றலையும் கணிசமான அளவில் உறிஞ்சி விடுகிறது, கிராம முன்னேற்றத் திட்டங்களின் வெற்றி இத்தகைய மக்களையே சார்ந்துள்ளது. சத்தில்லா உணவை உற்பத்தி செய்வதால் நம் சமுதாயத்திற்கு எதிர்காலத்தில் ஒரு உண்மையான ஆபத்து எதிர்நோக்கியுள்ளது. ஆகவே, அத்தகைய பேராபத்தை அதிவிரைவிலேயே போக்க பாடுபடவேண்டியது அத்தியாவசியமாகும்.

கதர், கிராமக் கைத்தொழில் போர்டாரின் Rc. நெ. 5788/64 ICD எண்ணிட்ட 7—5—'64 தேதிய கடிதப்படி பிரசுரிக்கப்படுகிறது.

பர்மாவில் பனைத் தொழில்

மூலம்: திரு. பி. சி. ஜோஷி
மொழிபெயர்ப்பு: என். சி. எஸ். சௌந்தரராஜ்

[1956-ம் ஆண்டு செப்டம்பர், 1957-ம் ஆண்டு செப்டம்பர் 'தாட்குட் சமாச்சார்' என்ற ஆங்கில மாதப் பத்திரிகையில் திரு. பி. சி. ஜோஷி அவர்கள் எழுதிய கட்டுரைகளை மொழி பெயர்த்துத் தொகுத்தளித்துள்ளார் இக்கட்டுரை ஆசிரியர்—ஆசிரியர்.]

வார முறை (Share Produce Rents):

உலகிலுள்ள பனை இன மரங்களில் பனையும் ஒன்று. பனைச்சாதி மரங்களில் சிறப்பாகப் பனை மரம் மட்டுமே வணிக ரீதியில் பயன்படுத்தப்பட்டு வருகின்றது. இம்மரத்தைப் பர்மியப் பெருமக்கள் "டான் பின்" (Tanbin) என அழைக்கின்றனர். ஐய மற்ற பழம் பெருமை வாய்ந்த இம்மரம் பற்றிய வரலாற்றுக் குறிப்புக்களும் உள் ளன. 11-ம் நூற்றாண்டில் கோலோச்சிய அனவரதா (Anawratha) என்ற அரசனின் ஆட்சிப் பொறுப்பிற்கு உட்பட்ட பகுதியி லிருந்து மேல் பர்மாவுக்குப் பனைவெல்லம் ஏற்றுமதி செய்யப்பட்டு வந்ததற்கான வர லாற்றுச் சான்றுகள் இருக்கின்றன.

பனைகளின் எண்ணிக்கை

பர்மாவில் மொத்தம் 57,01,000 பனை மரங்கள் உள்ளன. இவைகளில் 2,490,000 மரங்கள் மட்டுமே பதநீர் இறக்கப் பயன் படுத்தப்பட்டு வருகின்றன. கீழ்க்கண்ட குறிப்பிலிருந்து இவ்வுணமை தெளிவுறும். மொத்தமுள்ள பனைமரங்களில் 44 சத விகிதம் மட்டுமே பதநீர் இறக்கப் பயன் படுத்தப்பட்டுள்ளது.

மாவட்டத்தின் பெயர்	ஆண்டு	பருவமடைந்த பனைகள்		மொத்தம்	வடலிப் பனை	பருவமடைந்த பனை களில் பதநீர் இறக்கப் பயன்படுத்தப் பட்டவை
		பதநீர் இறக்கப் பயன் பட்டவை	பதநீர் இறக்கப் பயன் படுத்தப் படாதவை			சத விகிதம்
1. கீழ் சின்ட்வின் (Lower Chindwin) ...	1928–31	2,25,602	7,93 278	10,18,940	1,87,415	22
2. சாகேங் (Sagaing) ...	1915–18	2,64,938	2,11,777	4,76,715	—	56
3. மெய்க்டிலா (Meiktila)...	1907–10	1,30,695	1,74,107	3 04,802	—	43
4. மிங்யான் (Myingyan)...	1909–13	6,02,871	2,97,237	9,00,108	—	67
5. பாக்கோக்கு (Pakokku).	1927–31	7,71,549	6,64,883	14,36,432	2,73,930	53
6. ஷ்வப்போ (Shwebo) ...	1918–23	1,54,749	4,07,094	5,61,843	—	28
7. கியாக்சி (Kyaukse) ...	1919–22	35,463	1,17,491	1,52,954	—	23
8. மின்பூ (Minbu) ...	1904–07	55,674	1,43,161	1,98,835	—	28
9. மாக்வீ (Magwe) ...	1915–19	88,322	98.938	1,87,260	58,006	47
10. டோன்கூ (Toungoo) ...	1910–13	10,776	8,314	19,090	5,264	56
11. தாயிட்மியோ (Thayetmyo) ...	1913–16	35 431	40,289	75,720	—	46
12. புரோம் (Prome) ...	1914–16	73,765	2,0[illegible],513	2,77,278	—	27
13. இதர மாவட்டங்கள்	—	40,105	50,918	91 0.3	—	14
மொத்தம் ...		24,90,000	32,11,000	57,01,000		

கொக்கொக்க கூம்பும் பருவத்து மற்றதன்—குத்தொக்க சீர்த்த இடத்து

"பனைச் செல்வம்"

(ஆசிரியர் : வே. வ. இராமசாமி)

★

★ மாநில சம்மேளனத்தின் ஒப்பற்ற மாத வெளியீடு!

★ பனைத் நுணுக்க விளக்கங்களையும், செய்திகளையும் சுவை படத் தரும் ஒரே ஒரு தமிழ் ஏடு!

★ கட்டுரைகள், கவிதைகள், ஆராய்ச்சிக் குறிப்புக்கள், முதலியவற்றைத் தித்திக்கும் தேன் தமிழில் திகட்டாமல் படைக்கிறோம்! படித்துப் பயன் பெறுவீர்!

★ ஐயங்களைக் கேட்கலாம்; அனுபவங்களை எழுதி அனுப்ப லாம். எல்லாக் கிராமக் கைத்தொழில் கட்டுரைகளும் வரவேற்கப்படுகின்றன.

ஆண்டுச் சந்தா ரூ. 3/-

உங்கள் பிரதியை ஹிக்கிம்பாதம்ஸ் ரயில்வே புத்தக நிலையங்களிலும் கேட்டு வாங்குகள்.

தனிப் பிரதி 25 காசு

வெளியிடுவோர்:

சென்னை மாநிலப் பனைவெல்லக் கூட்டுறவுச் சம்மேளனம்,

66, கோடம்பாக்கம் நெடுஞ்சாலை,

தியாகராயநகர் :: சென்னை-17.

பர்மாவில் தீர்வை விதிப்புக்காக மது மரங்களின் எண்ணிக்கையை இருபது ஆண்டுக்கு ஒரு முறை கணக்கிடுவது வழக்கம். பதநீர் இறக்கப் பயன்படுத்தப்பட்ட மரங்களையும், பயன்படுத்தப்படாத மரங்களையும், வடலிக் கன்றுகளையும் தரவாரியாக மிகுந்த சிரத்தையுடனும், கவனத்துடனும் கணக்கிட்டு வரி விதிக்கின்றனர்.

கற்பகத் தரு

பனைமரம் 15 வயது வரை வடலிக் கன்று என அழைக்கப்படுகிறது. இப்பருவத்தில் ஆண், பெண் எனப் பிரித்து அறிய முடியாது. ஆண் பூ, பெண் பூ என ஒரே தாவரத்தில் தோன்றி, மகரந்தச் சேர்க்கை ஏற்பட்டு மலராகி—கருவாகிக்—காயாகிப் பழமாவதைக் கண்டிருக்கிறோம். ஆனால் பப்பாளி, பனை ஆகிய மரங்களில் ஆண், பெண் எனத் தனித்தனி மரங்கள் உள்ளன. பனையில் இவ்விருவகை மரங்களும் பதநீர் தருகின்றன. ஆண் மரத்தின் பாளைவிரல் எனப்படும் மலர்த்தண்டிலிருந்தும், பெண் மரத்தில் நுங்குப் பாளையிலிருந்தும் பதநீர் இறக்கப்படுகிறது. ["The palm is dioecious or unsexual having separate male and female trees. Both the plants produce juice, the male by exudation from the flowers and the female from the fruiting peduncle"—B.C. Joshi M.Sc., F.I.I.S.T.]

பனைமரங்கள் 12 முதல் 15-வது வயது இறுதிக்குள் 10 அடி உயரம் வளர்கிறது. இப்போதுதான் பூக்கத் துவங்கும். ஆண்டுக்கு ஒரு அடி உயரம் வீதம் வளரும். சாதாரணமாகப் பனையின் உயரம் 70 அடி வரை உள்ளது 30" முதல் 50" அளவு மழை பெய்யும் (ஆண்டுக்கு) இடங்களில் செழித்து வளர்கிறது. இதற்கு வளமான நிலம் தேவையில்லை.

மரவாடகையும், குத்தகையும்

பர்மாவில் மரங்களைப் பனைத் தொழில் வல்லுநர்கள் குத்தகைக்கு எடுத்து ஏறுகின்றனர். ஒரு சில மரச் சொந்தக்காரர்களே பனையேறுவதுண்டு. அதாவது சில

> தமிழ்நாட்டில் மதுவிலக்குத் திட்டம் வெற்றிகரமாக நடை பெற்று வருகிறது.
>
> கு. காமராஜ்,
> காங்கிரஸ் அக்ராசனர்.
>
> [பம்பாயில் அளிக்கப்பட்ட வரவேற்பின் போது அவர் பேசியது.]

பனைத் தொழிலாளர்களுக்குச் சொந்தப் பனைகள் உள்ளன. பனைத் தொழில் வல்லுநர்கள் தொழில் செய்வதற்கு வேண்டிய பனை மரங்களைக் கீழ்க்கண்ட முறையில் பெறுகின்றனர்.

(1) சொந்த மரங்கள் (Tree Ownership)

(2) வாடகை அல்லது குத்தகை முறை (Rental Basis)

(3) அடமான முறை (Mortgage)

பனை மர வரியை பொதுவாக மரச் சொந்தக்காரர்களே செலுத்தி விடுகின்றனர். பனை மரங்களைக் குத்தகைக்கோ, வாடகைக்கோ எடுப்பதில் நான்கு முறைகள் பின்பற்றப்படுகின்றன. மரக் குத்தகை இடத்திற்கிடம் மாறுபட்டுள்ளது.

1. வார முறை (Share Produce rents):

பொதுவாக பனைத் தொழில் வல்லுநர் மூன்றிலொரு பங்கு உற்பத்திப் பொருளை மரச் சொந்தக்காரரிடம் ஒப்படைக்கவேண்டும். மரச் சொந்தக்காரர்கள் தின உற்பத்தியில் மூன்றிலொரு பங்கையோ, மூன்று நாளுக்கு ஒரு முறையோ தங்களுக்குச் சேர வேண்டிய பனைவெல்லத்தை வசூலித்துக் கொள்ளுவார்கள். சிலர் இதைப் பதநீராகவே வசூலிப்பதுண்டு. இத்தகைய சந்தர்ப்பத்தில் ⅓ பங்கு பனை மர வரியைப் பனை மரச் சொந்தக்காரர்களும், ⅔ பங்கு வரியை குத்தகைக்காரரும் செலுத்தவேண்டும்.

பனைவெல்ல உற்பத்தி

கீழ்க்காட்டிய அட்டவணை மூலம் பர்மாவில் ஆண்டுதோறும் உற்பத்தியாகும் பனைவெல்லத்தின் அளவை அறியலாம்.

பனைவெல்லம் உற்பத்தி செய்யும் முக்கிய மாவட்டங்கள்	பனையேற்று மரங்கள்	ஒரு ஆண்டுக்கு ஒரு மரத்தில் சராசரியாகக் கிடைக்கும் பனைவெல்லம் (வீசை)	ஒவ்வொரு மாவட்டத்திலும் ஒவ்வொரு ஆண்டும் உற்பத்தியாகும் பனைவெல்லத்தின் மொத்த மதிப்பீடு (டன்கள்)
1. கீழ் சின்ட்வின் (Lower Chindwin) ...	2,25,662	13·3	4,824
2. சாகேங் (Sagaing) ...	2,64,938	11·5	4,897
3. மெய்க்டிலா (Meiktila) ...	1,30,695	17	3,571
4. மிங்யான் (Myingyan) ...	6,02,871	11·6	11,240
5. பாக்கோக்கு (Pakokku) ...	7,71,549	13·3	16,492
6. ஷ்வப்போ (Shwebo) ...	1,54,749	10·9	2,711
7. கியாக்சி (Kyaukse) ...	35,463	15·9	906
8. மின்பூ (Minbu) ...	55,674	10	895
9. மாக்வீ (Magwe) ...	88,322	11	1,703
10. டோன்கூ (Toungoo) ...	10,776	7·62	132
11. தாயிட்மியோ (Thayetmyo) ...	35,431	10·54	600
12. புரோம் (Prome) ...	73,765	10·8	1,280
13. இதர மாவட்டங்கள் ...	40,105	10	645
மொத்தம் ...	24,90,000	—	49,896

சில இடங்களில் குத்தகைக்காரர் உற்பத்திப் பொருளனைத்தையும் சொந்தக்காரரிடம் ஒப்படைத்துவிட்டு, விற்று முதலில் (Sale Proceeds) ⅓ பங்கைப் பெற்றுக்கொள்ளுவார். இந்தப் பணம் பனை வெல்லத்தை விற்பனை செய்த பின்னரே கொடுக்கப்படும்.

2. நிர்ணயிக்கப்பட்ட குத்தகை (Fixed rent):

பனந்தோப்பு இருக்கும் இடத்திற்கு வெகு தொலைவில் தோப்பின் சொந்தக்காரர் வசிக்கும்பட்சத்தில் இம்முறை பின்பற்றப்படுகிறது. குத்தகைத் தொகை பணமாகவோ, உற்பத்திப் பொருளாகவோ வசூலிக்கப்படுகிறது. இடத்தையும், பதநீர்ச் சுரப்பையும் பொறுத்தே குத்தகைத் தொகை நிர்ணயிக்கப்படுகிறது. எங்கெங்கு பனை மரங்கள் அதிகமாகவும், பனையேறுவோர் குறைவாகவும் இருக்கின்றனரோ அங்கு மரத்திற்கு 3 இரத்தல் வீதமும், எங்கெங்கு பனை மரங்கள் குறைவாகவும், பனையேறுவோர் அதிகமாகவும் உள்ளனரோ அங்கு 3 முதல் 4 இராத்தல் வீதமும் வாடகை நிர்ணயிக்கப்படுகிறது.

3. நிர்ணயிக்கப்பட்ட பணக் குத்தகை (Fixed Cash rent):

இம்முறை சாதாரணப் பழக்கத்தில் இல்லை. இடத்தைப் பொறுத்து மரத்திற்கு 25 காசு முதல் 50 காசு வரை வாடகையாக வசூலிக்கப்படுகிறது.

ஊழையும் உப்பக்கம் காண்பர் உலைவின்றித்—தாழாது உஞற்றுபவர்

4. கூட்டுக் குத்தகை முறை
(Partnership tenencies):

சில்லரைச் செலவுகளைப் பங்குதாரர்கள் பகிர்ந்து கொள்ளுவர்கள். பொதுவாக வரியை (Revenues) மரச் சொந்தக்காரரே செலுத்துவார். மேலும் எல்லா பனைத் தொழில் வல்லுநர்களும் நல்ல வாழ்க்கைத் தரத்திற்குரிய வருவாய் உடையவர்களல்லர். எனவே விவசாயத்தைத் துணைத் தொழிலாக மேற்கொள்ளுகின்றனர். பனைத் தொழிலையும், விவசாயத்தையும் செய்வோர் மட்டுமே போதிய வருவாய் பெற்று வாழ்கின்றனர்.

மர உரிமையாளர்களில் சிலர், பனைத் தொழில் வல்லுநருக்குக் கயிறு, பாளை முதலிய உபகரணங்கள் வாங்க ரூ. 10 முன் பணம் கொடுக்கின்றனர். இத்தொகையைத் திருப்பிக் கொடுக்க வேண்டியதில்லை. பனை யேற்றுப் பருவம் முடிவடைந்த பின்னர் பனைத் தொழிலாளர்களுக்குச் சில இடங்களில் வட்டியில்லாக் கடனும் கொடுக்கப் படுகிறது.

ஒரு பனைத் தொழில் வல்லுநர், ஒரு பருவத்தில் 30 ஆண் பனைகளிலிருந்தும், 30 பெண் பனைகளிலிருந்தும் பதநீர் இறக்கு கிறார். எசாகியோ (Yesagyo) போன்ற இடங்களில் ஒரு வல்லுநர் 100 மரங்களில் (50 ஆண் மரம்+50 பெண் மரம்) பதநீர் இறக்குகிறார். விவசாயத்தையும் சேர்த்துத் தொழில் செய்வோர் 25 ஆண் மரங்களிலும், 15 பெண் மரங்களிலும் பதநீர் இறக்கு கின்றார்.

பனையேற்றுப் பருவம்

பனையேற்றுப் பருவத்தை இரண்டு வகையாகப் பிரிக்கலாம். ஆண் பனை யேற்றுப் பருவம் (Htabo), பெண் பனை யேற்றுப் பருவம் என இரு வகைப்படும். இவை இடையறாது ஒன்றையொன்று தொடர்ந்தாற்போல் நிகழ்கின்றன. ஆண் பனையேற்றுப் பருவம் மார்ச் மாதத்தில் துவங்கி, ஜூன் மாத மத்தியில் முடிவுறும். இதைத் தொடர்ந்து பெண் பனையேற்றுப் பருவம் ஆரம்பமாகி, செப்டம்பர் அல்லது அக்டோபரில் முடிவுறும். எனவே எட்டு மாதம் பனையேற்றுத் தொழில் புரிய வாய்ப்பு ஏற்படுகிறது. எஞ்சிய வேலையற்ற நாட்களில், மழை காலத்தில் பதநீர் காய்ச்சு வதற்குத் தேவைப்படும் விறகு சேகரிப்பதில் ஈடுபடுகின்றனர்.

ஆண், பெண் பனைகளில் அக்டோபருக் கும், பெப்ரவரி மாதத்திற்கும் இடைப்பட்ட காலத்தில் பாளை தோன்றுவதுண்டு. இக் காலத்தில் இறக்கப்படும் பதநீர் பருகு வதற்கு மட்டுமே பயன்படுத்தப்படுகிறது.

பதநீர் இறக்கும் கால அளவு பெண் பனையைவிட ஆண் பனையைப் பொறுத்த வரை குறைவு என்றாலும் ஆண் பனையி லிருந்து 60% பனைவெல்லமும், பெண் பனையிலிருந்து 40% பனைவெல்லமும் கிடைப் பதாகக் கணக்கிடப்பட்டுள்ளது.

1951-ம் ஆண்டு விலைவாசிப்படி பனை வெல்ல உற்பத்தி நடைபெறும் இடங்களில் 100 வீசை ரூ. 12 ஆக உள்ளது. ஆண்டு தோறும் 37 லட்சம் ரூபாய் பெறுமான பனை வெல்ல உற்பத்தி செய்யப்படுகிறது.

பனைவெல்ல உற்பத்தியைத் தவிர பதநீர் விற்பனையும் நடைபெறுகிறது. ஆண்டுதோறும் தோராயமாக 3,350,000 காலன் பனைமதுவும் விற்பனை செய்யப் படுகிறது. இரங்கூன், இதர கழிமுகப் பிரதேசங்கள், கடற்கரையோர மாவட்டங்கள் முதலிய இடங்களில் நீபா பனை (Nipa Palm) மரங்களிலிருந்து பதநீர் இறக்கப்படுகிறது.

தேவையும்—பயனும்

1. பர்மாவில் கிராம மக்களும், ஏழை களும் பனைவெல்லத்தை உபயோகிக்கின்ற னர். விலை சகாயமாக இருப்பதால் இது உணவில் முக்கிய அங்கம் வகிக்கிறது.

2. சாதாரணமாகப் பர்மியப் பெரு மக்கள் இனிப்பு வகைகள், கேக்குகள், காப்பி போன்ற பானங்கள் முதலியவற்றில் இதைச் சேர்க்கின்றனர்.

3. வயது முதிர்ந்த பர்மியர்கள் உணவு செரிப்பதற்காக ஒவ்வொரு நாளும் சாப்பிட்டவுடன் ஒரு துண்டு பனைவெல்லத்தைத் உண்ணுகின்றனர்.

4. வறுத்த பீன்சோடு பனைவெல்லத்தையும் சேர்த்து உண்பதைக் கிராம மக்கள் மிகப் பிரியமான உணவாகக் கருதுகின்றனர்.

5. பர்மிய பௌத்த பிச்சுக்கள் புத்தருக்குத் தினந்தோறும் படைக்கும் அரிசியுணவில் பனைவெல்லத்தைச் சேர்க்கின்றனர்.

6. புத்த சாமியார்கள் மத்தியானச் சாப்பாட்டுக்குப் பின் எதையும் உண்ணக் கூடாதென்ற கடுமையான விதி முறைகள் (Vinaya) இருந்தபோதிலும் பனைவெல்லம் மட்டும் சாப்பிட அனுமதிக்கப்படுகின்றனர்.

7. பர்மிய டாக்டர்கள் தங்கள் நோயாளிகளைப் பனைவெல்லம் சாப்பிடும்படி வற்புறுத்துகின்றனர்.

8. மிகுந்த வெப்பமான காலத்தில் பனைவெல்லமும், புளியும் சேர்த்துத் தயாரிக்கப்பட்ட குளிர் பானத்தை அருந்துகின்றனர்.

9. நாற்று நடும் பெண்களுக்குச் சோறும், பனைவெல்லமும் கொடுக்கப்படுகிறது.

பனைத்தொழில் முறை

பனைமரம் ஆண் (Tabo), பெண் (Tama) என இருவகைப்படும். இவை ஆண்டுக்கு நான்கு முதல் ஐத்து பாளைகளை வெளிவிடுகின்றன. இவை முதலில் கொண்டையின் கீழ்ப்பாகத்திலிருந்தும் பின்னர், மேல் பாகத்திலிருந்தும் வெளிவருகின்றன. ஒவ்வொரு வருடமும் மார்ச்சு முதல் ஏப்ரல் முடியவுள்ள எட்டு மாத கால அளவு வரை பனையேற்றுத் தொழில் நடைபெறுகிறது.

கட்டுப்பாளை சீவுதல்: ஆண் மரத்தில் பாளை (Tamme) வெளி வந்ததும் அவைகளை (Finger like ramifications) ஓலை துணுக்குகளால் (strips of leaves) இணைத்துக் கட்டி, பாளையின் மொத்த நீளத்தில் மூன்றிலொரு பாகத்தை கூர்மையான அரிவாளால் (Canu) மாலை நேரத்தில் சீவுவார்கள். வடியும் பதநீரைச் சேகரிக்கப் பாளை முகத்தை மட்கலயத்துள் (Myres) நுழைத்துக் கட்டுவர். மரத்தில் தினம் இருமுறை ஏறி இறங்குகின்றனர். ஒவ்வொரு நாளும் பாளை சீவுவர். ஒரு மரத்தில் 40 நாள் வரை பதநீர் இறக்குகின்றனர்.

இரண்டாவது கட்டமாக மே முதல் ஜூன் முடிய உள்ள பருவத்தில் கடிப்பால் பாளையை இடுக்கிப் பதநீர் இறக்குகின்றனர்.

"The second tapping is in May and June, it consists of the "*Priyat thayoung*" and the "*Young*". Both these operations are carried on simultaneously. The bared "tanno" is squeezed with pair of large wooden pincers "*Priyat*" for a few minutes on the 1st day and again after an interval of 48 hours.

In the case of the female trees the young barries on the spike of size of a walnut are beaten lightly for a few minutes on the first day with a iron hammer called "*Tadu*". The operation is repeated after an interval of two nights and the first incision is made with the "*Canu*" after another 48 hours."

—B. C. JOSHI, M.SC., F.I.I.S.T.

செப்டம்பர், அக்டோபர் மாதங்களில் நுங்குப் பதநீர் (Fruit tapping) இறக்குகின்றனர். மேற்கண்ட முறையே கிட்டத்தட்ட பின்பற்றப் படுகிறது. பதநீரை சிறுவர், சிறுமியர் காய்ச்சுமிடத்துக்கு எடுத்துச் செல்லுகின்றனர். பெண்கள் அதைப் பனை வெல்லமாக (Tannyet) ஆக்குகின்றனர்.

பதநீர்க் கலயம்

மண் பானைகளைக் கழுவி தீயில் சுட்டுக் கொள்ளுகின்றனர். 10 நிமிடம் வரை புகையைச் செலுத்திக் கிருமிகள் இல்லா வண்ணம் பாதுகாக்கின்றனர். பாளையுடன் கலயத்தைக் கட்டும்போது புளிப்படைவதைத் தடுக்க 'திட்யா' (Thitya or Shorea robusta) மரத்துண்டுகளைக் கலயத்தில் போடுகின்றனர்.

பனைவெல்ல உற்பத்தி

பனைவெல்லம் காய்ச்சும் வேலையை பனைத்தொழில் வல்லுனரின் மனையே செய்கிறார். தமக்கு உதவியாக ரூ. 5 மாதச் சம்பளத்தில் வேறு பெண்களை அமர்த்திக் கொள்ளுவர். இக்கூலி வேலை செய்யும் பெண்களுக்கு இருவேளை உணவும் கொடுக்கப்படுகிறது.

குறுகலாகவும், நீளமாகவும் தரையில் குழி வெட்டி விறகு வாயைத் தென்புறம் நோக்கி இருக்கும்படி செய்வர். ஒரு அடுப்பில் ஐந்தாறு பானைகள் வைக்கத்தக்கதாக அமைக்கப்படும். ஒவ்வொரு பானையும் ("Pyin-os") 2½ காலன் பதநீர் கொள்ளக்கூடியது. பதநீர் வற்றி வருவதற்கு ஏற்ப இதை ஒரு பானையிலிருந்து மறு பானைக்கு மாற்றி பாகாகும் வரை கனமாகக் காய்ச்சுவர். நல்ல பாகானபின் கீழே இறக்கி, நீண்ட அகப்பையால் துழாவுவர். இறுகிவரும் பருவத்தில் இதை உருண்டை பிடித்து காற்றில் ஆறவைப்பார்கள். பொதுவாக இவ்வுருண்டைகளை ஓலைப்பாய்களில் உலரவைப்பார்கள். சுவையையும், தரத்தையும் பொறுத்து பனைவெல்லத்தைப் நான்கு வகையாகப் பிரிக்கின்றனர். பொதுவாக 7½ வீசை பதநீரில் 1 வீசை பனைவெல்லம் கிடைக்கிறது. ஒவ்வொரு நாளும் ஆறு பானைப் பதநீர் (about 36 pints) காய்ச்சப் படுகிறது. பனைவெல்லம் காய்ச்சுவதை 'டாச்சா' (Tachaw) என அழைக்கின்றனர்.

கருவிகள்

1. 24 கலயங்கள் (Pyin-os").
2. கயிறு (300 strings each 6" long for hanging "Myu-s".
3. 50 சிறு ஏணிகள் (Yinswe) 15 அடி நீளமுள்ள 100 மூங்கில் கழிகள்.
4. அரிவள் (dabwin, dachud=knief for preparation).
5. பாளை அரிவாள் (dannee=knife for incision).
6. கத்தி உறை (dannee—ain=knife container).
7. 24" விட்டமுள்ள பதநீர் காய்ச்சும் இரும்புக் கொப்பரை.
8. பதநீரைச் சேகரிக்கவும், சேமிக்கவும் பயன்படும் தாழிப்பனைகள் (Ywet-es).

பனைவெல்லத் தொழிலாளிகள் ஏழைகளாகையால் 1¼ முதல் 1½ சத விகித மாத வட்டிக்குப் பதநீரைப் பனைச் சொந்தக்காரரிடம் கடனாகப் பெறுகின்றனர்.

விறகு: பனையேற்றுப் பருவமற்ற காலத்தில் தமக்குத் தேவைப்படும் 30 முதல் 50 வண்டி விறகை சேகரித்துக் கொள்கிறார். சில சமயங்களில் ஒரு வண்டி விறகு ரூ. 2 லிருந்து ரூ. 12—50-க்கு வாங்குகிறார்.

பொருளாதாரக் கண்ணோட்டம்

பர்மாவில் இத்தொழிலை ஒரு குறிப்பிட்ட வகுப்பார் செய்கின்றனர். இது பரம்பரைத் தொழிலாக நடைபெறுகிறது. ஒவ்வொரு சாதாரண பனைத் தொழிலாளரும் 60 முதல் 80 அடி உயரமுள்ள 40 அல்லது 50 பனைகளில் பாளை சீவுகிறார்கள். இவர்களுக்கு

இவர்களுடைய மனைவியும், பிள்ளைகளும் தொழில் புரிய உதவுகின்றனர்.

பனைவெல்லத்தின் உற்பத்திக் கிரயம் விற்கிரயத்தில் ரூபாய்க்கு 0—05 முதல் 0—60 ந.பை. ஆவதாகக் கணக்கிடப் பட்டுள்ளது. சில சமயங்களில் விற்பனைக் கிரயத்தை விட உற்பத்திச் செலவும் அதிகமாகிறது. பனைத் தொழிலாளர் குடும்பம் முழுவதும் ஈடுபட்டு உழைத்தாலன்றி இத் தொழிலை மேற்கொண்டு நடத்த முடியாது. பர்மிய பனைத் தொழில் வல்லுநர்கள் கடினமான வறுமை வாழ்க்கையே நடத்துகின்றனர்.

விற்பனை

உற்பத்தியாளர் பனைவெல்லத்தை தரகர்களிடம் (Agents) விற்கின்றனர். அவர்கள் பெரிய நகரங்களிலும், சந்தைகளிலும் பனைவெல்லத்தை விற்றுப் பணமாக்குகின்றனர். உற்பத்தியாளர்கள் விற்பனை செய்வது அபூர்வம்.

சந்தை வியாபாரிகள் (Jungle Traders) பல இடங்களில் (Remote areas) மொத்தமாகப் பனைவெல்லத்தைக் கொள்முதல் செய்து, சந்தை கூடுமிடங்களில் விற்கின்றனர். பர்மாவில் ஆண்டுதோறும் 50,000 டன் பனைவெல்லம் உற்பத்தியாவதாகக் கணக்கிடப்பட்டுள்ளது. இதில் பெரும் பகுதி ரங்கூன் நகரிலேயே விற்பனை செய்யப்படுகிறது.

பனைவெல்லத்தை $20\frac{1}{2}'' \times 10'' \times 12''$ அளவுள்ள மூங்கில் கூடைகள், மரப் பெட்டிகள் முதலியவற்றில் அடைத்து விற்பனைப் புலத்துக்கு அனுப்புகின்றனர். ஒரு மரப்பெட்டியில் 22 வீசை பனைவெல்லத்தை வைத்து அடைக்கலாம். 100 வீசை கொள்ளக்கூடிய மரப்பெட்டிகளின் கிரயம் ரூ. 2 ஆகும். இதே நேரத்தில் மூங்கில் கூடையின் விலை 87 காசுதான்.

இருப்பு வைத்தல்

பனைவெல்லத்தை இருப்பு வைப்பது இங்கு ஒரு பெரும் பிரச்சினையாகவே உள்ளது. தமிழகத்தில் வெங்காயத்தைப் பாதுகாக்க எவ்வாறு ஓலைப்பாய்களால் சுவர் எழுப்பிக் கூரை போட்டுச் சேமிக்கிறார்களோ அதைப்போலவே பார்மாவில் பனைவெல்லம் பாதுகாக்கப்படுகிறது. அதிக மழை பெய்யும் பிரதேசங்களில் மூங்கில் பாய் சுவர்களுக்கு மண் பூசுகின்றனர். வெல்லப் பாதுகாப்பு கிட்டங்கியின் வாசலை அவசியம் ஏற்படும் போது மட்டுமே திறக்கின்றனர்.

முடிவுரை

திரு. பி. சி. ஜோஷி அவர்கள் எழுதிய ஆங்கிலக் கட்டுரைகளைத் தழுவி இதைச் சுருக்கமாகத் தொகுத்தெழுதியுள்ளேன். இது தமிழகப் பனைத் தொழில் வல்லுநர்கள் பிற நாட்டு முறைகளை அறிய வழி செய்யும் என நம்புகிறேன். தொகுத்தளித்த முறையில் தவறு இருப்பின் மன்னித்து என் முயற்சிக்கு ஊக்கமளிக்குமாறு கேட்டுக் கொண்டு இக் கட்டுரையை முடிக்கிறேன். ★

★ சுவிட்ஜர்லாந்தில், 1958-ம் வருடத்தில் ஆஸ்பத்திரிகளில் சேர்க்கப்பட்ட ஆண்களில் ஆறில் ஒரு பகுதியினர் அல்கஹால் போன்ற போதை வஸ்துக்களை அருந்தியவர்களாவார்கள். ★

—ரோச் கௌரியர்.